36e Année. — Tome LXXI. N° 1848 Paris, 28 Novembre 1929

REVUE DE VITICULTURE

VALEUR BIOLOGIQUE ET HYGIENIQUE DU VIN

LES ENQUETES SUR L'ACTION BIOLOGIQUE DU VIN (1)

Action du vin sur la déassimilation

Des recherches ont été poursuivies, à ces deux nouveaux points de vue, sur un lot de jeunes gens venus, après une année de service militaire, subir un entraînement spécial dans une Ecole normale de gymnastique.

Les sujets furent soumis pendant 6 jours consécutifs exactement à la même alimentation. Les 3 premiers jours, ils ne burent que de l'eau. Celle-ci fut ensuite remplacée au repas du matin (10 h. 1/2) par 1/4 de litre de vin. Les conditions de l'expérience ne sortaient donc pas du domaine de celles de la vie courante.

Pour mettre en évidence l'influence éventuelle du vin sur les processus de la nutrition, on détermina, avec toute la précision possible, l'élimination, par le rein des sujets mis en observation, des différentes qualités d'azote et de phosphore. Toute action spécifique du vin dans la dénutrition des tissus et humeurs ou dans le mode d'utilisation de l'alimentation reçue, doit normalement avoir sa répercussion dans l'urine, qui est la voie d'élimination de beaucoup la plus prépondérante et celle, en tout cas, dont l'examen est le plus facile.

On détermina donc, au laboratoire, pendant 6 jours consécutifs, sur les urines des 24 heures et pour chacun des sujets, les diverses formes de l'azote excrété. On put suivre ainsi les variations du pourcentage de l'azote éliminé sous forme d'ammoniaque, d'urée, de purines totales, d'acide urique, de purines basiques ou d'indéterminés. Sans entrer dans le détail, voici les conclusions du mémoire qui rend compte de ces recherches :

« Dans les conditions de l'expérience, les ressources les plus délicates de l'analyse chimique n'ont pas permis de déceler la moindre variation dans les excrétions azotées et phosphorées, que les sujets ajoutent ou non à leur régime alimentaire uniforme un quart de litre de vin. Autrement dit : « *Le vin à dose modérée n'est pas un poison* » et, tant que le contraire n'aura pas été

(1) Voir *Revue*, tome LXX, et numéros 1843, 1844, 1845, 1846, 1847, pages 261, 277, 293, 309 et 327.

prouvé en se basant sur des faits observés scientifiquement, on doit se refuser à lui reconnaître le moindre caractère toxique, à si faible degré que ce soit » (1).

Influence du vin sur le système nerveux

Passons aux effets possibles qui auraient pu se produire sur le système nerveux des mêmes sujets, consécutivement à l'addition du vin. Celui-ci agit-il réellement à ce point de vue ? Provoque-t-il aux doses physiologiquement permises une légère excitation, accompagnée d'une sensation de mieux-être et d'une diminution apparente de la fatigue ? Ces actions possibles et que l'on a fait valoir en faveur de l'emploi du vin existent-elles réellement ? Quel est leur ordre de grandeur ?

On sait que la mesure l'acuité tactile et celle du temps de réaction des sensations constituent d'excellents moyens d'évaluer exactement l'état du système nerveux. La moindre fatigue augmente le temps de réaction et atténue la finesse des sensations tactiles.

On évalue la sensibilité tactile au moyen du compas de Weber. Cet appareil permet de mesurer la distance minimum au-dessus de laquelle le sujet perçoit nettement que le compas entre bien en contact avec la peau par ses deux pointes. Mieux le sujet perçoit que le contact des extrémités du compas avec la surface de la main est double, et cela pour de petits écarts des pointes de 0,15 à 0,20 millimètres, plus il fait preuve d'une grande finesse tactile. Quand les pointes du compas sont plus écartées et quand le sujet ne perçoit pas, alors, que le contact est double, cela dénote un défaut d'attention. On peut ainsi se rendre compte avec l'appareil de Weber si, à la suite de l'ingestion régulière de petites quantités de vin, on ne constate pas une diminution de la sensibilité et un relâchement de l'attention.

La finesse du toucher, décelée chez les sujets mis en observation, par le nombre des perceptions exactes pour de petits écarts des pointes du compas, a été, il faut le reconnaître, un peu plus grande après usage du vin qu'avant (77 avec vin et 60 sans vin). Mais le défaut d'attention signalé par les erreurs de perception avec les plus grands écarts des pointes a été le même (77 et 75) pour les deux périodes de l'expérience.

On a enregistré en même temps, au moyen du chronographe électrique de d'Arsonval, et cela 5 fois de suite par jour, les temps de réaction de la sensation auditive. La moyenne des résultats exprimés en centièmes de seconde a été de :

Sensation tactile	Avec vin	17,8
	Sans vin	17,3
Sensation auditive	Avec vin	15,38
	Sans vin	20,0

(1) L. C. MAILLARD, *Contribution numérique à l'étude de l'excrétion urinaire de l'azote et du phosphore* (*Journ. de Physiol. et de Pathol. gén.*, n° 6, novembre 1908, n° 2, mars 1909).

Ces chiffres sont très voisins ; ils seraient très légèrement en défaveur du vin, puisque l'ingestion de ce dernier coïncide avec une modification de l'état de sensibilité. Il faut, toutefois, tenir compte de ce fait que l'habitude et l'exercice améliorent les sensations tactile et auditive à mesure que l'épreuve par le compas de Weber se prolonge ; or, dans les recherches en question, la période avec vin suivait la période sans vin. Aussi est-il permis de conclure consciencieusement que *l'addition de 1/4 de litre de vin à un repas ne provoque, consécutivement, aucune action susceptible de se traduire par une perturbation nette des fonctions sensorielles* (1).

V

LE COUP DE FOUET DU VERRE DE VIN - SON EFFET UTILE

Une dernière question reste maintenant à éclaircir : l'ingestion de petites quantités de vin donne-t-elle, comme on le prétend, un coup de fouet ? Quelle est l'utilité de ce coup de fouet ?

Observons l'ouvrier, dont le métier est pénible, lorsqu'il se trouve dans l'obligation de travailler avec continuité dans de mauvaises conditions. La fatigue musculaire vient souvent lui assombrir le moral ; sa machine a des ratés avant d'avoir satisfait à la production voulue. C'est à ce moment que le travailleur défaillant a recours à ce qu'il dénomme le « petit coup de vin ». Ce geste, suivant lui, est le plus rapide, le plus agréable et le plus efficace que l'homme ait trouvé de ranimer ses muscles fatigués, de réveiller l'activité de son corps las et endormi, tout en redonnant à l'esprit l'entrain et le courage perdus. Le développement de ce thème peut différer suivant les personnes, mais les arguments de fond restent toujours les mêmes. Personne ne demande au verre de vin un nouvel apport d'énergie, un aliment d'utilisation rapide, aux dépens duquel les muscles fatigués vont continuer à produire du travail. On recherche plutôt et plus simplement une sensation qui retentisse aussi utilement sur le cerveau que sur le corps, autrement dit une sensation qui fait que l'on se ressaisit. Cette sensation ressemble étonnamment à celle que l'on peut provoquer chez le cheval lorsqu'on se sert du fouet.

Mais que vaut le coup de fouet donné par le verre de vin ?

La physiologie des sensations et c'est là un point capital puisqu'il sert de pivot à toutes les doctrines anti-alcooliques, enseigne, à titre de loi générale, que toute excitation, utilisée ou non, provoque une dépression proportionnelle à l'excitation reçue. Il ne faut jamais ne considérer que les actions visibles des excitants et oublier les réactions. A côté du coup, il y a le contre-coup, puis le coup du contre-coup et ainsi de suite. L'hygiène est donc en droit de se demander si les boissons fermentées, comme le vin, ne donnent pas des coups de fouet éphémères, n'apportant qu'un secours moral momentané, autrement dit, une illusion incapable d'améliorer sensiblement le travail.

(1) E. Gley. *Influence éventuelle du vin sur les fonctions sensorielles* (Travaux non publiés de la Commission chargée de réviser l'alimentation des troupes, 1908).

tant soit peu continu. Si l'on prouve que la réponse à ces questions est affirmative, il n'y a qu'à proscrire le vin, parce qu'il précipiterait alors la fatigue et la fatigue est alors particulièrement dangereuse, le buveur excité n'ayant plus conscience de ce qu'il fait, ni surtout de son surmenage.

Pour juger le différend, on a recherché si le vin, même pris en petites quantités, ne diminuait pas le rendement de l'organisme. S'il réveille, réveille-t-il en laissant un bénéfice certain ? N'augmente-t-il pas, par exemple, les dépenses et de ce fait n'oblige-t-il pas à manger davantage ? En d'autres termes, l'ouvrier — celui qui est tempérant est le seul intéressant — ne travaillera-t-il pas mieux, plus régulièrement et plus hygiéniquement en dépensant chez le boucher ou chez le boulanger ce qu'il laisse sur le comptoir du marchand de vin ? La voie expérimentale, seule, permet de se faire une opinion sur ce point, capital en matière de prohibition des boissons fermentées. Qu'elle soit positive ou négative, l'utilité de l'excitation bien connue provoquée par le vin peut toujours, en effet, se chiffrer.

On s'était tout d'abord contenté de mesurer comparativement au laboratoire, les quantités de travail produit par les contractions des muscles fléchisseurs d'un des doigts de la main, consécutivement à l'ingestion d'un verre de vin pris de moins en moins longtemps avant le commencement du travail (1). Les conclusions de ces premiers travaux, réduites à leur plus simple expression, furent les suivantes : quand le sujet est à jeun, de petites quantités de vin influent favorablement sur l'activité musculaire et accroissent le rendement, mais beaucoup moins cependant que certains autres aliments tels qu'un simple mélange de farineux. Par contre, le vin consommé au repas, non seulement n'augmente pas le nombre de kilogrammètres fournis, mais exerce une action nettement déprimante.

Il est permis de se demander si cette technique expérimentale permet bien de répondre à la question. La détermination du travail produit volontairement par un muscle, choisi, entre tous, de section assez faible pour que sa fatigue ne réagisse pas sensiblement sur la circulation et la respiration du sujet, donne-t-elle une idée suffisamment nette des modifications provoquées par l'action du vin sur la résistance de l'organisme à la fatigue et sur son état nerveux général ?

Nouvelles données expérimentales

Il y avait mieux à faire. De nouvelles recherches ont été poursuivies non plus sur un seul muscle, ni sur un homme, mais sur des chevaux.

Le problème posé est, par principe, infiniment plus facile à résoudre quand l'expérience porte sur des animaux. Chez ceux-ci, on a moins à redouter les influences d'ordre psychique, les phénomènes nerveux et les réactions si variables tenant aux impressions de l'odorat et du goût. Celles-ci dominent souvent chez l'homme et suffisent à fausser les expériences. Il est de plus évident que les variations de rendement doivent être plus sensibles chez des chevaux, auxquels on peut demander un travail autrement intense qu'à l'hom-

(1) Schnyder et Dubois, *Arch. de Pflüger*, t. 89, 1903.

me. Quant à l'objection que le vin ne figure pas parmi les aliments habituels du cheval, elle disparaît, puisque l'on a souvent mis en expérience des abstinents invétérés.

Les essais poursuivis pour résoudre la question de l'effet du coup de fouet donné par le vin ont duré près d'une année (1). Ils ont porté sur des chevaux travaillant aux dépens d'une ration fondamentale fixe, additionnée parfois d'une certaine quantité de vin, 2 litres environ par cheval et par jour.

On modifia la ration fondamentale, avant les expériences proprement dites, jusqu'à ce que les animaux aient trouvé leur équilibre de poids vif et d'azote. La valeur calorifique du régime de base variait entre 19.000 et 20.000 calories par tête et par jour. Les 2 litres 666 de vin qu'on lui adjoignait, certains jours et dans des conditions différentes, constituaient un supplément de 1.725 calories. Pour 100 calories fournies par la ration fondamentale, le vin n'apportait donc, suivant les chevaux, que de 8,6 à 9,1 calories. La ration ne comportait aucun principe susceptible, comme l'avoine, d'être qualifié d'excitant et de fausser l'interprétation des résultats.

Les sujets de modèles très voisins, de même hauteur, de même poids différaient toutefois par leur âge, la durée et les conditions du service qu'ils avaient fourni antérieurement, puis par leur aptitude naturelle au travail et surtout par leur tempérament.

Le premier sujet, âgé de 7 ans, travaillait déjà depuis 13 mois. Surmené, il avait été remis en état. Bien que de tempérament plutôt mou en apparence, il était très excitable et réagissait de suite par l'exagération de ses pulsations et respirations, dès qu'on l'obligeait, en l'excitant, à sortir de son allure naturelle.

Le deuxième sujet, âgé de 9 ans, était en service depuis 4 ans. On pouvait le considérer comme un bon cheval, fait et vigoureux.

Le troisième cheval, à peine âgé de 5 ans, était jeune, très ardent, de caractère difficile. On ne l'avait mis en service que depuis 3 mois.

Les sujets avaient ainsi été choisis de tempéraments différents, pour tenir compte de cet avertissement, si souvent méconnu dans la pratique, que les excitants, même les plus légers, ne produisent jamais les mêmes effets sur tous les individus. Chacun réagit un peu à sa façon.

Les chevaux d'expérience travaillaient, au trot, à un manège dynamométrique enregistreur. Pour se conformer aux conditions de la pratique, le travail n'était pas uniforme. Tous les 3 jours, on demandait à chaque cheval un travail plus intense ; le parcours qu'il avait à faire était doublé. Le travail utile de traction variait indépendamment de la volonté des expérimentateurs, qui n'avaient à intervenir que pour le maintenir entre certaines limites raisonnables. Ces conditions excluent nettement toute intervention de la part de ceux qui dirigeaient et suivaient l'expérience.

Nos recherches sur l'action du vin peuvent être groupées en 3 phases. On a comparé les sujets lorsqu'ils recevaient d'abord la ration fondamentale sans

(1) J. ALQUIER, *De l'utilité du verre de vin* (Travaux non publiés de la Commission chargée de réviser l'alimentation des troupes, 1908).

addition de vin, puis la même ration arrosée dans la mangeoire, au repas précédant la séance de travail, de la quantité de vin convenue. La distribution de la ration était faite chaque jour en 3 fois et les deux premières fois assez longtemps avant le travail du matin ou de l'après-midi, pour que la digestion soit avancée au moment de l'attelage et ne risquât pas de gêner la production du travail.

Pendant la deuxième phase, les chevaux recevaient comparativement, une demi-heure avant le travail, un barbotage d'eau et de son, ou un barbotage de vin et de son. Ces repas comprenaient systématiquement la même quantité de son prélevée sur la ration journalière. Le volume d'eau ajouté pour préparer le barbotage était le même que celui qui était apporté par les 2 litres de vin venant parfois en supplément de la ration.

En troisième lieu, on donna aux sujets, toujours comparativement et avant le travail, comme dans la deuxième série d'expériences, soit de l'eau sucrée à 25 gr. par litre, soit le même volume de vin avec la même quantité de sucre. L'addition de ce condiment alimentaire avait permis de vaincre la répugnance qu'avaient au début les animaux pour le vin pur.

Ceci posé, on voit que les expériences avaient été conçues dans le but de rechercher l'effet du vin pris ou bien au repas, ou bien avant le travail et en mélange avec un aliment solide, — c'est en quelque sorte ce que l'on appelle, dans le langage courant, le « casse-croûte » — ou bien enfin à l'état pur, également avant le travail.

Dans des essais complémentaires, les mêmes animaux furent observés en vue de la détermination de l'effort ou de la vitesse maxima qu'ils étaient susceptibles de donner avec ou sans vin. On peut, en effet, tarer au frein de Prony un homme ou un cheval, aussi bien qu'un moteur inanimé quelconque.

Le tablaau X (1) rapproche les résultats moyens acquis. On y a fait figurer le travail fourni, tant en quantité qu'en qualité, la vitesse constituant la qualité de la production. Les données recueillies ont été ramenées à un temps fixe, l'heure, de façon à faciliter la comparaison. En ce qui concerne l'animal lui-même, autrement dit le fonctionnement de la machine, les pertes de poids subies pendant le travail ainsi que les augmentations de pulsations, de respirations et de température rectale occasionnées par le travail, furent notées afin de pouvoir se rendre compte comment le sujet se comportait et réagissait sous l'effet de l'addition du vin à sa ration. On a calculé, à cet effet, pour faciliter la comparaison, les rapports au travail mécanique utile produit pendant une heure, des pertes de poids, des augmentations de pulsations, des augmentations de respiration, des augmentations de température rectale enregistrées après chaque séance de travail (400 tours). Des signes conventionnels indiquent sur le tableau si le vin a eu une action favorable ou défavorable, ou encore s'il reste sans effets.

Passons aux résultats ; on ne saurait entrer dans le détail de ces longues et laborieuses recherches.

Si l'on tient pour logique ce qui se fait et se dit, si l'on admet à priori

(1) Voir page 350.

l'infaillibilité des penchants naturels et de l'intuition routinière qui, chez l'homme, remplace l'instinct animal, le vin doit surtout réussir aux organismes fatigués par un excès de travail et par l'épuisement nerveux que provoque ou qu'a provoqué tout surmenage. Or nous voyons, au contraire, que le cheval n° 1 qui se trouve dans un certain déséquilibre provoqué par le surmenage, est celui des trois sujets qui profite le moins de l'addition du vin à son régime. L'excitant administré sous forme de vin au cours du repas précédant le travail diminue plutôt la production et n'améliore pas le fonctionnement de l'organisme. Pris en barbotage avant le travail, comme « casse-croûte », le vin augmente le travail produit et la vitesse, mais les réactions générales consécutives à cet accroissement de production montrent que la machine est bien près de dépasser les limites compatibles avec le maintien de l'état général normal. Quant au vin pur pris avant le travail, il est nettement défavorable à la production du travail et, de plus, surmène la machine.

Chez le sujet fait, en parfait équilibre de santé, le vin pris au repas principal qui précède le travail n'améliore guère la production, tandis que, donné en barbotage un peu avant le travail, son action est favorable tant du point de vue du travail produit qui augmente de 22 pour cent que de celui du fonctionnement de l'organisme. Mais le même sujet, s'il use du vin pur, n'en tire déjà plus, à proprement parler, grand bénéfice.

Quant au cheval jeune, le vin pris au repas ne provoque pas chez lui de réactions notables et ne l'excite pas au travail. Donné en barbotage, il augmente certes quantitativement et qualitativement la production de 6 pour cent, avec un accroissement de vitesse de 8 pour cent, mais les variations relatives des pulsations, des respirations et de la température rectale montrent que les limites du travail normalement possible pour cet organisme facilement excitable se trouvent dépassées. Si l'on donne à ce sujet du vin pur avant le travail, son rendement baisse et la machine fonctionne encore moins régulièrement.

Des recherches poursuivies sur les mêmes chevaux en vue de la détermination de l'inffuence du vin sur les vitesses et les efforts maxima qu'ils étaient susceptibles de fournir, ont abouti à mettre en évidence que le vin pur sucré n'agit que peu sur la vitesse, mais augmente régulièrement l'effort maximum de 2 à 5 %, suivant les sujets, sans toutefois provoquer d'accroissements notables du nombre des pulsations et des respirations.

CONCLUSIONS

Ces données expérimentales, publiées pour la première fois, autorisent à conclure que :

Lorsque la fatigue survient, le vin ne facilite nullement l'accomplissement du travail pour les organismes surmenés ou trop jeunes. Par contre, le travailleur adulte, entraîné et sans tare, retire toujours un bénéfice sensible de l'ingestion d'un verre de vin pris en même temps que des aliments solides ou dilué avec de l'eau ; sous l'effet de cette légère excitation, son rendement croît sans que son état général en souffre à aucun point de vue.

Ces conclusions ne concernent que l'action excitante du vin et non sa valeur alimentaire spécifique qui, elle, se manifeste toujours d'autre part et dans tous les cas, comme nous l'avons montré précédemment.

On peut traduire autrement ces dernières conclusions, si l'on veut bien songer aux moyens que l'on emploie couramment pour exciter au travail les animaux et notamment les chevaux.

Pour qu'un animal s'emploie mieux, on a recours tout d'abord aux appels de langue, c'est-à-dire à l'encouragement verbal. On commence ainsi à pouvoir déjà renforcer l'impulsion naturelle de l'animal qui entre mieux, comme l'on dit, dans le collier. Quand on veut pousser davantage le cheval, après la voix, on fait intervenir graduellement le fouet, mais il ne faut pas oublier qu'il y a coup de fouet et coup de fouet. On peut se servir du fouet uniquement pour le faire claquer. On peut aussi, par son intermédiaire, prendre contact avec le corps de l'animal, afin d'utiliser sa sensibilité cutanée au lieu de sa sensibilité auditive. Le fouet peut alors faire plus qu'exciter ; parfois il fait mal, si le contact est trop énergique.

Il y a toute une gamme entre les coups de fouet bruyants et les coups de fouet méchants. La pression que donne un coup de fouet ordinaire sur le corps de l'animal peut atteindre, pour toute la longueur de la lanière, 35 kilos, et il faut ne pas oublier que le coup de règle appliqué sur la paume de la main fait venir les larmes aux yeux si la force est de 2 kilos 5 et qu'on ne le supporte plus sur le dos de la main dès que la pression atteint 4 kilos. Or, les fouets des voitures de camionnage, par exemple, peuvent occasionner sur la peau une pression variant de 54 à 70 kilos. Les gros fouets avec lanières, dont les charretiers se servent généralement pour frapper les parties les plus sensibles du corps, les jambes, le ventre et le poitrail des chevaux attelés aux tombereaux, provoquent des pressions voisines de 150 kilos (1) !

Quelle est la nature du coup de fouet que donne le vin ? Lorsqu'on le prend avec d'autres aliments avant le travail, le verre de vin agit comme le coup de fouet qui claque ou également, si l'on veut, comme le gradé qui scande la cadence dès que le pas de sa section se désunit. Le verre de vin, dans cet ordre d'idée, peut encore agir et redonner vigueur et entrain comme les tambours et les clairons, voire même comme la musique militaire. Mais si l'on donne le vin à des organismes trop faibles ou déséquilibrés et ne se trouvant pas en état de le supporter ou si enfin on le prend en trop grandes quantités, il ne « claque plus », il donne des coups ; il fait mal ainsi que nous venons de le dire. Quant à l'alcool provenant de la distillation du vin, et absorbé sans l'étendre à la même dilution que dans le liquide primitif, le coup de fouet correspondant à l'action de cet alcool peut arriver à égaler celle des pressions précédemment indiquées de plus de 150 kilos. C'est un coup de trique nuisible et en réalité douloureux et non plus un claquement bienfaisant.

En résumé, on peut conclure que le vin, lorsqu'il est pris en quantités rai-

(1) H. D'ANCHALD, *Action des coups de fouet* (*Journ. Agr. pratique*, 1903, 2e semestre, p. 670, 683).

sonnables, retentit toujours utilement aussi bien sur le moral, ce dont personne ne doutait — et c'est déjà beaucoup — que sur l'activité et la puissance de production des muscles, ce que certains, sans preuves, s'entêtent à ne pas croire.

Le vin diffère ainsi complètement de l'alcool avec lequel il est interdit de le confondre. Il sait être *bienfaisant*, tandis que l'alcool, parfait médicament, est un aliment inutile et incapable de favoriser la production du travail. De plus, l'alcool nature est presque toujours mal toléré par l'organisme, et surtout, malheureusement, on s'y habitue, ce qui ne fait que masquer ses dangers et sa toxicité.

Terminons... Puisque les temps veulent que l'on soit le plus souvent obligé de tout ramener à des questions d'argent, il est impossible de clore cet exposé sans comparer la valeur nutritive du vin à sa valeur vénale.

Il existe une infinie variété de vins, parmi lesquels certains constituent sans discussion des aliments de grand luxe. Mais est-il juste de soutenir, comme ceux qui ne raisonnent pas sur des chiffres, que les vins courants, vendus à des prix abordables et parmi lesquels il en est d'honnêtes et de qualité bienfaisante, sont toujours indiscutablement des aliments chers et même très chers.

La question est vite et facilement tranchée dès qu'on la pose et résout sur le terrain scientifique.

Le tableau suivant rapproche les valeurs calorifiques, les prix, sur le marché de quelques aliments usuels ainsi que les prix auxquels chacun de ces aliments fournit au consommateur un apport d'énergie de 100 calories.

Aliments	Valeur calorifique par kilo ou litre	Prix au kilo ou au litre	Prix des 100 calories
	Calories	Fr.	Fr.
Pain	2555	2,05	0,08
Pommes de terre (déchets déduits)	693	0,80	0,115
Lait	690	1,75	0,25
Vin	600-530	3,35	0,55-0,63
Viandes sans déchets	1800	17 à 20	1,0 -1,15

Le prix de 3 fr. 35 le litre sur lequel sont basés ces calculs est, nous l'avons voulu ainsi, exagéré pour un vin de consommation courante à 9° d'alcool. Pour les vins payés 250 et 155 fr. l'hectolitre, les 100 calories ne reviennent plus qu'à 0 fr. 40-0 fr. 30.

Le pain, la pomme de terre et le lait fournissent sans doute la calorie à des prix de revient moins élevés que le vin, mais celui-ci soutient très bien la comparaison avec la viande, aliment dont il ne faut également pas abuser à aucun point de vue. L'alimentation raisonnée ne consiste-t-elle pas du reste à savoir combiner les aliments très nourrissants et peu nourrissants, très chers et bon marché ? Il est par conséquent *inexact de considérer*, par principe, *le vin comme un aliment exceptionnellement cher*, étant donné surtout son

Recherches sur les effets du c

		PRODUCTION MÉCANIQ	
		Travail moyen par heure.	Chemin p par h (Vite
		Kilogrammètres.	Mèt
Cheval I. — Surmené puis remis en état. Très excitable.			
Age : 7 ans. 13 mois de service. Poids 437/441 k^os.			
a	Ration fondamentale sans vin	133.875 *100*	9.802
	— *avec VIN* au repas précédant le travail	122.482 — *91,5*	9.720 =
b	Barbotage à l'eau avant le travail	111.414 *100*	9.116
	Barbotage *au VIN* avant le travail	135.025 + *121,2*	10.200 +
c	Eau sucrée avant le travail	154.900 *100*	9.648
	VIN sucré avant le travail	136.360 — *88,0*	9.421 —
Cheval II. — Cheval fait et entraîné. Très doux.			
Age 9 ans. 4 ans de service. Poids : 425/435 k^os.			
a	Ration fondamentale sans vin	133.899 *100*	9.872
	— *avec VIN* au repas précédant le travail	120.170 — *89,74*	9.231 —
b	Barbotage à l'eau avant le travail	115.222 *100*	9.098
	Barbotage *au VIN* avant le travail	140.761 + *122,17*	10.205 +
c	Eau sucrée avant le travail	150.898 *100*	10.293
	VIN sucré avant le travail	153.859 + *101,90*	9.519 —
Cheval III. — Jeune, très ardent, difficile.			
Age : 5 ans, 3 mois de service. Poids : 430/434 k^os.			
a	Ration fondamentale sans vin	138.255 *100*	9.256
	— *avec VIN* au repas précédant le travail	144.107 + *104,3*	9.846 +
b	Barbotage à l'eau avant le travail	137.186 *100*	8.909
	Barbotage *au VIN* avant le travail	145.543 + *106,09*	9.691 +
c	Eau sucrée avant le travail	148.782 *100*	9.426
	VIN sucré avant le travail	130.739 — *87,88*	8.904 —

Légende : + Action favorable; — Action défavorable; = Sans effet.

nsécutif à l'ingestion du vin.

	CONTROLE DU FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE			
	RAPPORTS			
ffort moyen.	des pertes de poids vif	des augmentations de pulsations	des augmentations de respirations	des augmentations de température rectale
Kgr.	occasionnée par une séance de travail (400 tours de manège) / au travail mécanique utile produit pendant une heure			
314 *100*	35,29 *100*	222,07 *100*	218,11 *100*	8,11 *100*
603 — *94,66*	42,13 — *119,38*	291,84 — *131,40*	122,71 + *56,27*	8,49 = *104,68*
225 *100*	43,85 *100*	252,97 *100*	235,61 *100*	8,84 *100*
236 + *108,28*	39,29 + *89,60*	288,83 — *114,18*	238,47 — *101,22*	9,22 = *104,29*
066 *100*	35,35 *100*	213,04 *100*	140,41 *100*	7,26 *100*
477 — *90,11*	32,61 + *92,61*	298,84 — *140,28*	185,17 — *131,88*	10,45 — *143,92*
556 *100*	33,35 *100*	203,51 *100*	225,24 *100*	7,54 *100*
022 = *96,07*	40,90 — *122,63*	212,20 — *104,18*	184,45 + *81,89*	5,66 + *75,06*
559 *100*	44,09 *100*	233,81 *100*	338,48 *100*	7,07 *100*
813 + *109,12*	40,21 + *91,19*	204,60 + *87,51*	216,68 + *64,22*	7,03 = *99,43*
689 *100*	25,18 *100*	180,58 *100*	284,96 *100*	9,44 *100*
155 + *110*	33,69 — *141,73*	180,36 = *99,87*	290,75 — *102,07*	7,64 + *80,93*
952 *100*	33,31 *100*	197,44 *100*	97,93 *109*	7,59 *100*
664 = *98,08*	33,52 = *100,63*	191,94 + *96,96*	83,27 + *85,03*	6,56 + *86,42*
384 *100*	35,12 *100*	185,22 *100*	98,15 *100*	7,95 *100*
018 = *97,65*	41,09 — *117*	209,90 — *113,33*	125,39 — *127,75*	8,04 — *101,13*
785 *100*	31,00 *100*	218,44 *100*	109,22 *100*	6,89 *100*
687 — *93,05*	35,74 — *115,29*	252,41 — *115,56*	165,21 — *151,27*	8,94 — *129,75*

action excitante bienfaisante et nullement malsaine. La vieille formule « Un verre de vin n'a jamais fait de mal » n'est pas encore lettre morte.

Tous les aliments ont leurs vertus, leurs inconvénients et le vin est de ceux-là, comme il s'agissait de le démontrer. Il « vaut » donc quand on en « use ». Il est à « condamner » quand on en « abuse ».

On répète à juste raison : « L'alcool tue. » Beaucoup ajoutent à cette formule : « Le vin alcoolise », avec l'espoir que l'opinion publique en arrivera un jour, peu à peu, par déduction et persuasion, à croire que le vin tue lui aussi. Nous venons de démontrer, expériences scientifiques à l'appui, que le verre de vin compte parmi les excitants et aliments salutaires et que lorsqu'il agit simplement comme le fouet qui claque, il ne nuit ni à la santé, ni à la bourse.

J. Alquier,

Secrétaire général de la Société scientifique d'hygiène alimentaire.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les qualités des vins et les défauts des P. D. (Labergerie). — La mévente des vins et le Conseil général de l'Aude (M. D.). — Exportation des vins de Bordeaux sur la Belgique : certificats d'origine (M. D.). — Vente des vins des hospices de Beaune (H. A.). — Exportation en France des vins de Porto (M. D.). — La Société coopérative des grands vins de Médoc et la loi sur les assurances sociales (M. D.). — Importation des vins français au Canada (M. D.). — Déclarations de récolte dans l'Aude. — Le Conseil général de la Seine-Inférieure et la question des vins algériens (M. D.). — Admission des vins tunisiens dans la métropole, sans limitation de quantité (M. D.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Malgré les temps variables et un peu trop pluvieux, les travaux se poursuivent dans le vignoble assez régulièrement.

Dans la nuit du 14 au 15 courant, toutes les Cévennes et leurs contreforts se sont couverts de neige ; mais dans la journée du lendemain, un soleil assez chaud a fait disparaître le manteau blanc qui recouvrait nos montagnes. Une température douce suivie d'averses, a fondu le peu de neige qui restait dans les creux.

Nous ne sommes pas habitués dans notre région à voir la neige aussi tôt. Cela est peut-être le prélude d'un hiver rigoureux.

Nous n'avons plus de saisons régulières comme autrefois.

La taille de la vigne se continue sur les coteaux et dans certaines terres qu'on veut fumer. Queques gelées blanches du matin ont occasionné la chute des feuilles, et la campagne qui n'a plus sa verdure devient triste.

Les cépages rupestris, seuls, ont encore des feuilles vertes.

On continue à apporter les fumiers sur place qu'il faudra employer sans tarder pour que les pluies ne les lavent pas.

Les cornailles, débris d'os et superphosphates doivent être répandus courant décembre parce qu'ils sont à décomposition lente.

De crainte de gros froids, attendre les mois de mars et avril pour la taille des oliviers.

Les plants racinés destinés à remplacer les manquants ou à reconstituer un vignoble ne doivent être arrachés de la pépinière et mis en place que lorsque les feuilles sont tombées.

En taillant la vigne, laisser sur les souches vigoureuses et fructifères, des sar-

ments d'où l'on tirera les greffons au moment de la greffe. Ne couper ces sarments que le plus tard possible, au moment de la montée de la sève. Une fois coupés, les garder dans l'eau le moins de temps possible pour éviter l'altération des tissus.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à être fréquentés par les propriétaires viticulteurs qui font des raisonnements sur l'importance de la récolte, sur la tenue des vins et surtout sur les cours qui ne sont pas encore à la hausse, bien au contraire.

Un grand nombre de propriétaires ne veulent pas accepter les prix offerts parce qu'ils escomptent la défectuosité de certains vins qui devront aller à la chaudière, diminuant ainsi le stock disponible.

On commence à voir, par les déclarations de récolte publiées, que suivant ce que nous avons dit, depuis le début des vendanges, le déficit comparé à la récolte de l'année dernière sera peu important, si l'on tient compte des vins vieux restés en cave.

A la Chambre, il y a eu quelques députés qui ont pris la défense du vin et ont été plus pratiques qu'un des leurs qui se contente de faire du battage. Ces défenseurs du vin et de la viticulture auront besoin d'être énergiques et tenaces s'ils veulent vaincre la résistance du ministre des Finances qui voudrait conserver toutes les ressources fiscales de l'année dernière, afin de pouvoir faire des libéralités, bien entendu pas aux vrais contribuables.

Nous constatons avec plaisir que le Comité de défense du vin intensifie son action pour que la population méridionale qui se déplace donne sa préférence aux restaurants qui comprennent le vin dans le prix fixe de leurs repas. — E. F.

Exposition de Béziers. — L'Exposition de Béziers, qui devait être surtout agricole, viticole et vinicole, a pris le caractère d'une foire où l'on trouve beaucoup d'alimentation. Les grandes maisons de fabriques d'appareils pour la viticulture et la vinification sont nombreuses à avoir exposé leur outillage perfectionné et souvent rendu plus pratique par des modifications heureuses.

Dans cette Exposition, on ne remarque rien de bien nouveau. Ce que nous avons vu dans les autres expositions de la région se trouve à Béziers. Pas d'originalité.

On a souvent attiré les visiteurs des villages voisins, par des attractions qui n'ont rien à faire avec l'agriculture.

Les visiteurs ont été nombreux et les exposants ont bénéficié de cette affluence pour faire connaître leurs appareils, leur outillage ou leurs produits.

Pourtant les affaires traitées n'ont été ni importantes, ni très nombreuses. Cela tient peut-être au calme dans les transactions des vins. — E. F.

Les qualités des vins et les défauts des P. D. — M. Ravat, l'apôtre impénitent des P. D., annonce un accord possible entre ses préférences et les miennes. Hélas, nous sommes de plus en plus loin de nous entendre qu'autrefois.

Depuis trois ans, grâce à l'extrême amabilité du directeur de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, qui possède la plus complète collection de P. D. qui existe en France, j'ai pu me livrer à des séances répétées de véritable empoisonnement gustatif par des essais de cures de raisins de P. D. C'est horrible : pour deux ou trois mangeables et qui laissent vite l'impression de satiété un peu écœurante, les centaines d'autres sont inabsorbables. Après chaque tentative il me faut piller quelques grains de Viniferas pour effacer le nauséabond des grappes de P. D.

M. Ravat se recommande des appréciations de l'éminent savant qu'est M. Kayser ; je crois bien, avec toute la respectueuse sympathie que j'ai pour ce grand chercheur, que je ne le froisserai pas en disant que M. Kayser ne prétend pas être un dégustateur *di primo cartello.*

M. Ravat vante les qualités du fameux 1000 de Seibel. C'est un des plus détestables que je connaisse. Jugez des autres !

Du reste, il vient de paraître au public un travail très complet et très docu-

menté de M. Zweigel, professeur rapporteur de la question des P. D. au grand Congrès de Viticulture de Bucarest. M. Zweigel passe en revue tous les P. D. dans tous les pays viticoles de l'Europe et surtout de la France, et il conclut formellement : « Il n'existe pas un seul producteur direct apte à lutter contre « les Viniferas au point de vue de la qualité ».

Que M. Ravat se débatte contre ce jugement autorisé s'il le peut, mais cela doit clore une fois pour toutes les polémiques sur cette lamentable question, qui a fait tant de mal à la viticulture française. LABERGERIE.

La mévente des vins et le Conseil Général de l'Aude. — Le Conseil général de l'Aude, dans sa séance du 6 novembre dernier, vient de prendre position sur la question de la mévente des vins. Il constate tout d'abord l'avilissement des cours, conséquence de l'intensification de la production algérienne et du développement des importations étrangères favorisées par des droits de douane trop modérés.

Il considère, ensuite, qu'il importe d'intensifier la consommation du vin en France et dans nos colonies et de favoriser d'autre part l'exportation de nos vins fins et de nos vins de consommation courante.

En conséquece, cette assemblée émet les vœux suivants :

Relèvement du droit de douane sur les vins importés en France, qui devra être porté à 84 francs.

Réduction du droit de circulation sur les vins de 15 à 9 francs.

Remplacement de la taxe sur le chiffre d'affaires par une taxe unique ne dépassant pas 6 francs par hectolitre en raison des cours actuels.

Réglementation des vins anormaux avec limitation du degré alcoolique par régions viticoles.

Application de la récente loi sur les sucrages et modifications de ce texte dans un sens plus restrictif, avec, notamment, élévation des droits sur les sucres employés pour la vinification.

Obtenir des gouvernements étrangers des droits d'entrée raisonnables surtout sur les vins ordinaires et accorder des primes pour l'exportation de nos vins ordinaires.

— Diminuer les tarifs de transport sur les vins et obtenir des tarifs dégressifs ainsi que des prix fermes réduits pour les régions côtières de l'Océan et de la Manche.

Saisir la Commission interministérielle de la viticulture de toutes les questions relatives aux vins algériens.

M. Castel donna alors quelques précisions sur les raisons qui ont motivé l'adoption des vœux précédents : le droit de 84 francs, dit-il, a été demandé parce que c'est le chiffre adopté par la C. G. V. C'est le coefficient 7 en effet et non le coefficient 5 qui est convenable, car le taux de 12 francs ne date pas de 1914, mais de 1892 et en tenant compte du pouvoir d'achat de l'argent en 1892, c'est bien le coefficient 7 qui doit être adopté.

M. Castel aborde, ensuite la question du sucrage qui avait fait l'objet d'un vœu émis non par le Conseil Général, mais par la Commission départementale et qui était ainsi libellé :

« Que l'emploi du sucre, pour la chaptalisation soit formellement interdit ».

La suppression complète du sucrage, affirme M. Castel, est impossible : tout ce que l'on peut faire, dans cette voie, est de compléter la loi déjà votée. Il conviendrait, tout d'abord, à cet effet, de supprimer l'amendement Joubert qui est dangereux, parce qu'il permet de sucrer les moûts de raisins expédiés. Ensuite, la loi doit être revisée pour faire augmenter le droit sur les sucres employés et pour remédier à certaines mesures qui y sont inscrites et sont défavorables aux producteurs de la région comme par exemple le maintien du sucrage en deuxième cuvée dans toutes les régions.

D'autre part, M. Castel demande au Conseil général de préciser dans ses vœux que l'exception faite, cette année, par le Parlement, en faveur de la Gi-

ronde pour le sucrage, a un caractère tout à fait exceptionnel et doit prendre fin

M. Castel en arrive ensuite, à la question des vins algériens qui fut également l'objet d'un vœu de la part du Conseil Général :

La France, grande productrice de vins, écoule difficilement, sur son marché intérieur, le produit de ses récoltes, de plus, elle est en but à la concurrence coloniale et étrangère. Il importe donc de limiter la culture de la vigne en Algérie ainsi que les importations de vins algériens en France ; d'ailleurs, les conditions de culture en Algérie sont autres que celles de la France : la grande propriété y domine ; la main-d'œuvre est à un prix moitié moindre qu'en France. Du reste, le sort de la viticulture algérienne est lié à celui de la viticulture française. La solution la meilleure serait dans un accord entre les deux parties.

M. Castel envisage en outre, la question de la taxe sur le chiffre d'affaires. Cet impôt ruine le commerce des vins, car elle empêche la formation de stocks et la vente aux prix favorables. Ainsi, aucun effort n'est fait pour enrayer la baisse.

M. Blum, sur le même sujet, demande le remplacement de la taxe sur le chiffre d'affaires par une taxe à la production.

D'autre part, il estime que le Conseil d'Etat se montrera très rebelle à l'adoption d'un décret sur la réglementation des vins anormaux qu'il n'estime pas être de sa compétence.

En outre, la Chambre ne se résoudra jamais à voter la suppression absolue du sucrage.

De plus, la solution de la question douanière, affirme M. Blum, doit être cherchée non pas dans une politique gouvernementale qui consisterait, à la fois, à augmenter les droits à l'importation et à demander l'abaissement des droits étrangers, mais dans une législation internationale du travail, car si nous avons à subir, dans des conditions défavorables, la concurrence des vins grecs espagnols ou portugais, cela tient surtout au fait que les conditions de travail et de salaires ne sont pas égales de pays à pays.

Enfin, remarque M. Blum, en ce qui concerne le contingentement des vins algériens, cette mesure ne doit pas être appliquée d'une manière uniforme.

Dans la production algérienne, une priorité doit être accordée au petit colon, au petit producteur par rapport aux grandes firmes. Sous cette réserve, M. Blum est parfaitement d'accord avec M. Castel.

Enfin, l'essentiel pour le vin comme pour le blé, est d'augmenter la consommation intérieure. Tout le système économique actuel repose sur la puissance d'absorption du marché intérieur et non pas sur l'accroissement des exportations. Or, augmenter la consommation, c'est avant tout, augmenter le taux des salaires, car l'ouvrier est grand consommateur de vin. L'ouvrier français, à ce point de vue, est trop faiblement salarié ; il ne gagne, compte tenu du change, que le 1/5e de ce que gagne l'ouvrier américain ; il faut donc le mettre en mesure de consommer davantage en augmentant son salaire.

M. Albert Sarraut ne partage pas l'opinion de M. Blum sur ce dernier point : l'ouvrier français est favorisé par rapport à l'ouvrier américain.

Il n'est pas douteux d'autre part, qu'une des causes de la crise doit être cherchée dans le prix même du vin qui décourage beaucoup de consommateurs.

En outre, M. Albert Sarraut approuve entièrement la solution qui consiste non pas à contingenter les vins algériens, mais à chercher une solution dans une conciliation entre les parties (conforme au vœu de la C. G. V.). — M. D.

Exportation des vins de Bordeaux sur la Belgique. Certificats d'origine. — On se rappelle qu'en exécution du dernier accord commercial franco-belgo-luxembourgeois, les vins français titrant plus de 12 degrés d'alcool (c'est en particulier ce qui se produit pour la majorité des bons vins de 1928 du Libournais) bénéficient à leur entrée en Belgique du régime des vins inférieurs

à 12°, s'ils sont accompagnés d'un certificat constatant qu'ils ont droit à une appellation d'origine et qu'ils ne sont pas vinés.

Or la délivrance de ces certificats incombe aux Inspecteurs départementaux de la répression des fraudes, siégeant à Bordeaux. Il résulte de cette situation que tous les commerçants de Libourne sont tenus de se rendre à Bordeaux et d'effectuer, par là, des déplacements onéreux et longs.

En raison des considérations précédentes, les groupements intéressés de Libourne sont intervenus auprès des autorités compétentes pour obtenir que le service desdits certificats soit attribué à l'Administration des Contributions indirectes de Libourne, qui est déjà chargée de la vérification des registres d'appellations d'origine.

Les intéressés ajoutent que, dans le cas où la précédente requête ne pourrait être agréée, on puisse obtenir de la douane belge que soit seulement joint aux expéditions de vins français titrant plus de 12°, non vinés, et bénéficiant d'une appellation d'origine, un duplicata d'acquit portant la double mention du non vinage et de l'appellation.

Nous nous faisons ici l'écho de la requête des intéressés et insistons, avec eux, pour que la simplification demandée pour les exportations de vins vers la Belgique retienne l'attention des pouvoirs publics. — M. D.

Vente des vins des hospices de Beaune. — Le 17 novembre, a été tenue la vente aux enchères des cuvées appartenant aux hospices de Beaune. Cette vente a eu le même succès que la précédente et une grande affluence de visiteurs et d'acheteurs venus des grands centres urbains et touristiques, de l'étranger aussi, a garni les places disposées dans le cuvier du célèbre Hôtel Dieu. Notre *Revue* reviendra sur cette intéressante manifestation. Bien que le nombre de pièces mises en vente fut sensiblement inférieur à celui de l'an dernier, le total des ventes s'est rapproché du chiffre de novembre 1928, avec 1.888.783 francs. Les vins rouges, plus nombreux, s'inscrivent à ce total pour 1.645.250 francs, les vins blancs pour 238.725 francs et les eaux-de-vie pour 4.808 francs.

Le produit de cette vente pittoresque est, comme on sait, destiné à améliorer le sort des pauvres gens et des vieillards de la région. Réjouissons-nous doublement, par suite, du succes de la vente des vins de l'année 1929. — H. A.

Exportation en France des vins de Porto. — La Chambre de Commerce de Porto a tenu, le 6 mai dernier, une réunion spéciale au cours de laquelle elle a décidé qu'il serait opportun de rédiger un modèle de décret à soumettre à l'approbation du Ministre portugais des Affaires étrangères. Ce décret fixerait la graduation minima en saccharine des vins à exporter en France en tenant compte des desiderata du marché français en la matière : ce minimum serait de un degré et de vin.

Il serait créé, en outre, un « Fonds de propagande et de défense du vin de Porto en France », alimenté par une contribution de deux centavos par litre ; sur les documents accompagnant les vins figurerait une déclaration du degré alcoolique et il serait accordé un certain délai pour l'exécution des commandes en cours, afin de les mettre en harmonie avec le nouveau décret.

D'autre part, la Chambre de Commerce portugaise à Paris, a demandé l'appui financier de l'Association Commerciale de Porto, pour lui permettre de poursuivre plus énergiquement les falsificateurs.

Enfin, une augmentation de la propagande en faveur des vins de Porto va être entreprise et des garanties seront demandées pour la marque « Porto » dans les traités de commerce.

En conséquence, il apparaît, en ce moment, que les moyens d'augmenter la vente des produits du Douro, occupent une place prépondérante dans les préoccupations des milieux viticoles de Porto. — M. D.

La Société coopérative des grands vins de Médoc et la loi sur les assurances sociales. — La Société Coopérative des grands vins de Médoc, a tenu à faire

savoir aux pouvoirs publics, que les producteurs de vins fins, très éprouvés par quatre récoltes déficitaires consécutives, ne pourront pas supporter l'application de la loi du 5 août 1928 sur les assurances sociales.

La culture de la vigne, en effet, emploie plus de main-d'œuvre que toute autre culture. L'usure progressive des fonds de roulement va mettre les propriétaires dans l'obligation de diminuer leurs vignobles causant, par là, le dépeuplement rapide des campagnes et l'anéantissement d'une source de richesses.

Enfin, les producteurs de vins fins se trouvent dans une situation angoissante du fait du taux actuel des droits de mutation qui les amputent, en cas de vente obligatoire par épuisement des fonds de réserve, du tiers du capital foncier qui peut leur rester.

Le Conseil d'Administration de la Société Coopérative des Grands Vins de Médoc prie donc les pouvoirs publics de prendre en considération ces légitimes considérations. M. D.

Importation des vins français au Canada. — Des négociations seraient engagées entre l'Australie et le Canada, qui auraient pour but d'avantager les vins australiens sur le marché canadien. A ce propos, on aurait fait ressortir dans la balance du commerce franco-canadien que le traité du 15 décembre 1922 avait assuré à la France le monopole de l'importation des vins au Canada.

Or il convient de remarquer que la France ne l'emporte sur les autres nations quant aux quantités de vins importées au Canada, que pour les vins mousseux : nos importations s'élèvent, en effet, à 147.000 douzaines de bouteilles sur un total de 151.000 et à 1.591.000 dollars sur 1.646.000.

Mais, en ce qui concerne les vins non mousseux, nous sommes dépassés par l'Espagne quant aux quantités importées au Canada.

Il conviendrait donc de faire remarquer au Gouvernement canadien, que, pour les vins non mousseux, parmi lesquels se rangeraient les vins australiens, la France n'aurait nullement le monopole qui lui aurait été attribué, puisqu'elle ne fournit guère qu'un tiers de l'importation totale, l'Espagne en important davantage en quantités.

Il n'y aurait donc nullement lieu, selon nous, d'avantager l'importation des vins australiens au Canada, sous le prétexte non fondé que la France serait seule importatrice de vins. L'Espagne partage, en effet, avec elle cet avantage, tout au moins en ce qui concerne les vins non mousseux. — M. D.

Déclarations de récolte dans l'Aude. — Dans l'Aude, la situation s'établit ainsi : Récolte déclarée : 6.350.277 hectolitres (déficit de 716.799 hectolitres sur 1928) ; stocks à la propriété : 767.692 (excédent de 724.594 hectolitres sur 1928) ; total : 7.117.969 hectolitres disponibles (excédent négligeable de 7.797 hectolitres sur les disponibilités du début de la campagne précédente). En somme, le département de l'Aude, malgré une récolte assez fortement déficitaire en 1929, ne modifie pas la situation du « disponible » par rapport à 1928. — M. D.

Le Conseil Général de la Seine-Inférieure et la question des vins algériens. Il considère que le vote de la proposition de loi Caffort, demandant le contingentement des vins d'Algérie, à leur entrée en France, lèserait, gravement, les intérêts des consommateurs tant à Paris que dans le Nord de la France, contrées non productrices de vin. De plus, il en résulterait un préjudice certain pour les ports de Rouen et du Havre ainsi que pour les Compagnies de navigation transitaires des vins d'Algérie.

Le vote de la proposition constituerait donc une grave erreur économique, d'autant plus que l'atténuation de la crise vinicole actuelle pourrait se trouver

dans une exportation plus active des vins français (Algérie comprise) et aussi dans la recherche de l'utilisation du raisin, la fabrication de produits alimentaires divers et surtout dans l'interdiction de la vente et de la circulation des vins anormaux.

D'autre part, il est inadmissible qu'au moment où l'on va célébrer le centenaire de l'Algérie, celle-ci soit traitée comme une colonie de deuxième zone.

En outre, le prix du vin a déjà remonté et semble, maintenant, satisfaisant ; les vignerons du Midi auraient donc mauvaise grâce à exiger la ruine du vignoble algérien pour toucher, sur les vins, des prix plus rémunérateurs. — M. D.

Admission des vins tunisiens dans la métropole, sans limitation de quantité. — Le Conseil d'arrondissement de Bar-le-Duc, dans sa séance du 5 août dernier, a émis un vœu tendant à ce que les vins tunisiens soient admis dans la métropole sans limitation de quantités.

Le Ministre de l'Intérieur, saisi de la question, a fait connaître qu'il ne verrait aucun inconvénient à l'adoption de cette mesure, au point de vue des intérêts dont il a la charge. Mais, à l'égard des intérêts de la viticulture française, la question rentre plus particulièrement dans les attributions du Ministre de l'Agriculture qui en a été saisi. — M. D.

Bibliographie

Annuaire du Commerce des Vins et Spiritueux de Bordeaux et de la Gironde

Principaux articles de cette édition. — Les crus bourgeois du Médoc ; les parasites du bouchon de liège ; droits de douane ; transports par fer ; le Comité technique du Vin de Bordeaux ; répertoire des négociants, courtiers, commissionnaires, agents et représentants en vins et spiritueux ; vinaigres, rhums ; alcools, eaux-de-vie, distillateurs et brasseurs du Département de la Gironde.

En vente aux Imprimeries Siraudeau, 80 *bis*, Cours de l'Argonne et dans les principales librairies.

Prix du volume : 10 francs, 12 francs franco.

Etranger : 14 francs franco.

Le Secret de la Vie, par Georges Lakhowsky, Gauthier-Villard, éditeur, 35, quai des Grands-Augustins, Paris.

M. Lakhowsky vient de publier la seconde édition de son volume « le Secret de la vie », considérablement augmenté. Bien entendu, l'auteur reprend et expose avec les plus grands détails sa théorie des actions des ondes Cosmiques. Il relate les multiples utilisations de ces ondes par les circuits oscillants dont il a imaginé l'établissement. Il reproduit de nombreux rapports de médecins sur l'efficacité de ces circuits pour rétablir la santé des humains et en particulier pour guérir le cancer. Mais ces pages n'intéresseront pas, malheureusement pour eux, la plupart des lecteurs de la Revue, en revanche M. Lakhowsky publie des notes fort intéressantes sur la concordance des qualités de vins et l'abondance des récoltes viticoles avec l'activité des taches solaires. Il y a là une indication extrêmement curieuse qui pourrait mettre sur la voie d'utilisations imprévues des ondes cosmiques, pour améliorer les qualités et les rendements des récoltes sinon dans tous les vignobles, du moins dans les vignobles à vins fins et supérieurs. — Labergerie.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure (*21 septembre*). — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 500 fr. ; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. ; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Les Noahs font l'objet d'achat par les distillateurs. On achète aussi les pommes à un prix élevé.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, 10 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré. Blancs, de » fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 970 fr. à » fr. les 100°. Marc, 700 à 725 les 100°.

Midi. — *Nîmes* (*25 novembre 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 10 à 11 francs le degré, supérieurs, de 11 à 12 fr. le degré. Costières, de 12 fr. à 12 fr. 50 le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à » fr. » le degré pas d'affaires. Trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distitler, de » fr. » à 8 francs, pas d'affaires

Montpellier (*19 novembre 1929*). — Vins rouges 1929 : Les affaires signalées se sont traitées pour des vins de 8°5 à 11°, de 100 à 130 fr. l'hecto. Montagne supérieur, 10 à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de » à » fr. » le degré. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de 990 à 1.000 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de 960 fr. à 970 fr. Marc 52°, » fr. à » fr. les 100°. Esprit de marc à 86°, de 960 à 970 francs les 100 degrés.

Béziers (*30 août*). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 24 novembre 1929.

Vins nouveaux, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*23 novembre*). — Vins rouges 1929, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Alcool 160 hectos 93° non rectifié, 1.005 francs les 100 degrés.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 127 fr. 00 à 138 fr. 00 ; orges, 96 fr. à 102 fr., escourgeons, 94 fr. à 97 fr. ; maïs, 99 fr. 50 à 107 fr. 00 ; seigle, 81 à 98 fr. ; sarrasin, 99 fr. à 108 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 81 fr. 00 à 97 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 131 fr. 46 à » fr. ». — Buenos-Ayres, 109 fr. 63 à » — Chicago, 113 fr. 87. — Sons, 57 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 200 à 250 fr. — Hollande commune, de 60 à 120 fr. ; jaune ronde, de 30 fr. à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr., St-Malo, 38 à 42 fr. ; Rosa, 75 à 90 fr. ; Blanche commune, de 35 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 180 à 215 francs ; paille d'avoine, de 175 à 210 fr. paille de seigle, 180 à 215 fr. ; luzerne, 410 à 440 fr. ; foin, 380 à 420 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachide blanc, 120 fr. 00 (Marseille) ; Coprah, 115 fr. 00 ; Palmiste, 105 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.000 fr. à 1.010 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 247 fr. 50 à 249 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 17 fr. 00. — veaux, 8 fr. 50 à 20 fr. 00. — Moutons, 7 fr. 00 à 30 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 114 fr. 50 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 94,00 à 98,50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 119 fr. 50 à 127,50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 333 fr 50 100 k. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, » fr. » à » fr. — **Nicotine à 500 gr.**, 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 450 à 700 fr. les 100 kg., noirs du Midi, » à » fr. — Muscat du Midi, 600 à 1000 fr — Dattes, de 550 à 1200 fr. — Oranges d'Algérie, 250 à 400 fr. — Poires choix, de 460 à 1.200 fr ; communes, de 100 à 200 fr. — Pommes de choix, 350 à 1000 fr ; communes, de 100 à 250 fr. — Bananes, de 600 à 650 fr. les 100 kg. — Noix fraîches, 400 à 600 fr. — Marrons français, de 140 à 250 fr. — Choux-fleurs, 100 à 550 fr. le cent. — Endives, 400 à 800 fr. — Tomates d'Algérie, de 400 à 600 fr. — Figues, de 300 à 1.000 fr. — Escarole de Paris, de 120 à 230 fr. — Haricots verts du Midi, 300 à 1.200 fr. — Haricots à écosser de 350 à 380 fr. — Pois verts du Midi, 450 à 550 fr. les 100 kg. — Artichauts de Paris, 60 à 175 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 10 au samedi 16 novembre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	2. 0	0. 2	» »	»	....10....	8. 7	8. 7	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	12. 0	7. 0	» »	1.9	....12....	4. 5	4. 5	» »	»
Mercredi..	4. 8	3. 8	» »	traces	....13....	7. 5	4. 8	» »	0.6
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	1. 0	0. 6	» »	traces	....15....	3. 5	3. 4	» »	12.0
Samedi....	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	2. 0	2. 0	» »	»	....10....	10. 2	7. 7	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	5. 8	2. 0	» »	»	....12....	1. 4	0. 4	» »	»
Mercredi..	0. 7	0. 7	» »	»	....13....	2. 1	0. 0	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	— 1. 8	— 1. 8	» »	»	....15....	2. 0	2. 0	» »	3.4
Samedi....	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	7. 4	7. 2	» »	»	....10....	8. 4	7. 9	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	4. 3	— 0. 8	» »	»	....12....	10. 8	9. 4	» »	0.4
Mercredi..	3. 8	— 0. 7	» »	0.3	....13....	8. 5	6. 8	» »	11.6
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	— 0. 8	— 2. 6	» »	»	....15....	— 1. 2	— 1. 2	» »	2.8
Samedi....	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					CHERBOURG			
Dimanche.	10. 4	10. 1	» »	»	....10....	10. 0	8. 4	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	0. 2	0. 2	» »	»	....12....	9. 0	8. 0	» »	48.2
Mercredi..	4. 2	2. 4	» »	»	....13....	5. 1	5. 1	» »	14.2
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	3. 6	2. 8	» »	3.1	....15....	4. 2	4. 0	» »	2.0
Samedi....	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.